

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2018



Cet exceptionnel Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus constitue de toute évidence une des pièces maîtresses du Domaine. D'une puissance et d'une densité prodigieuses, planant et sensuel dans son aromatique, voici un rêve de vin ou un vin de rêve, à vous de choisir !

Il faut dire que le minuscule climat de Blanchot-Dessus (à peine plus d'un hectare au total) occupe une position privilégiée, en léger contrebas du mythique Montrachet, et à l'abord d'un autre Grand Cru, le Criots-Bâtard-Montrachet. Partageant avec les deux grands crus une exceptionnelle qualité de terroir, il s'en fallut d'ailleurs de peu pour qu'il ne soit classé dans les années 1930 en Grand Cru sous l'appellation Blanchot-Bâtard-Montrachet. Le destin en a décidé autrement...

Soyons clairs, cette proximité se sent immédiatement dans le verre tant ce Blanchot-Dessus affole immédiatement le nez et les papilles par sa complexité, son volume considérable et son énergie permanente. Incarnant à la perfection les qualités du millésime 2018, il nous transporte dans un océan de sensualité.

L'amande, la noisette, le nougat, le miel des causses, les évocations de viennoiseries juste sorties du four, les fruits blancs lascifs, tout ici n'est que volupté. Vient ensuite l'énergie du sol qui se déploie peu à peu, d'abord sur une note de pierre concassée, puis sur une myriade d'épices, entre girofle, poivre, muscade et carvi. Quelques touches délicates d'agrumes confits au sel apportent juste ce qu'il faut de peps et d'énergie. Ce bouquet est décidément enivrant : l'ivresse des profondeurs, l'ivresse d'une beauté voluptueuse et irrésistible !

La densité en bouche est définitivement « hors-catégorie » !

L'opulence veloutée de la matière s'accompagne d'une remarquable vivacité aux accents épicés. Quant à la longueur de la finale, elle est phénoménale, remettant au premier plan une minéralité saline intense. Par son extraordinaire densité, ce Blanchot-Dessus est évidemment armé pour une longue garde. Pour finir de vous en convaincre, nous avons eu la chance fin 2018 de profiter d'une « verticale » de ce Cru avec les frères Bachelet : le 2003 était encore splendide et rayonnant... Alors, surtout, ne vous précipitez pas...

Dans quelques années, régalez-vous avec un turbot rôti et sa sauce truffée ou des ris de veau braisés aux champignons. A moins que vous ne vous laissiez tenter par une tourte aux cèpes et noix de Saint-Jacques ou un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud ! Extase garantie.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Comment un si petit lopin de terre peut-il produire un vin aussi grand : c'est toute la magie de la Bourgogne et des vins des frères Bachelet ! Seul regret : le Domaine produit moins de 900 bouteilles de cette merveille... il ne peut malheureusement pas y en avoir pour tout le monde, c'est comme ça...c'est la Bourgogne.

Vendu uniquement dans notre Offre Collection en 12 Bouteilles

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Claude Bachelet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Voluptueux et puissant : amande, noisette, nougat, miel des causses, viennoiseries juste sorties du four, fruits blancs lascifs puis la pierre concassée, les agrumes confits et les épices (carvi, poivre, girofle).

Bouche : L'opulence et la sensualité de la matière s'accompagnent d'une remarquable vivacité aux accents épicés. La longueur de la finale est phénoménale, remettant au premier plan une minéralité saline intense.

Accords mets-vins : Dans quelques années, un turbot rôti et sa sauce truffée ou des ris de veau braisés aux champignons. Une tourte aux cèpes et noix de Saint-Jacques ou un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique